



Håndtering av
felt hjortevilt

Hvorfor?

Hjortevilt fra norsk natur er førsteklases råvarer, som ofte nyttes av våre verdenskjente mesterkokker. Et bredt utvalg av slaktehåndbøker og viltkokebøker inneholder magiske formler til himmelske opplevelser. Uansett ambisjonsnivå på kjøkkenet, forutsetter et godt resultat riktig slakting, stykking, modning og lagring.

Jaktas faser kan deles i tre; overlisting av viltet, avliving av viltet og bruk av det felte vilt.

Det er med vemod vi altfor ofte opplever at jegere svikter siste fase; de mangler kanskje motivasjon eller kunnskaper til å bringe jaktas gode opplevelser inn i måltidet. Mens selv en slitsom jakt kan etterfølges av gode minner, vil ei seig biff med usmak aldri vederfares positive vibrasjoner. Slike biffer er også dårlige søknader om familiens aksept for nye jaktturer. Naturligvis kan et dårlig satt skudd gjøre utgangspunktet vanskelig, men det er gjerne fra første knivstikk i dyret til sluttråvaren legges i frysen de groveste feilene skjer.

Vi ønsker med denne folderen å bidra med noe som kan følge og veilede jegeren ut i naturen, inn på låven eller uthuset og helt fram til kjøkkenbenken. Derfra og videre tror vi på viltkokkens egne valg.
LYKKE TIL!

Tom Udø

Statskog SF, utmarkskonsulent

Vidar Holthe

Norges Skogeierforbund, utmarksleder

Johan Trygve Solheim

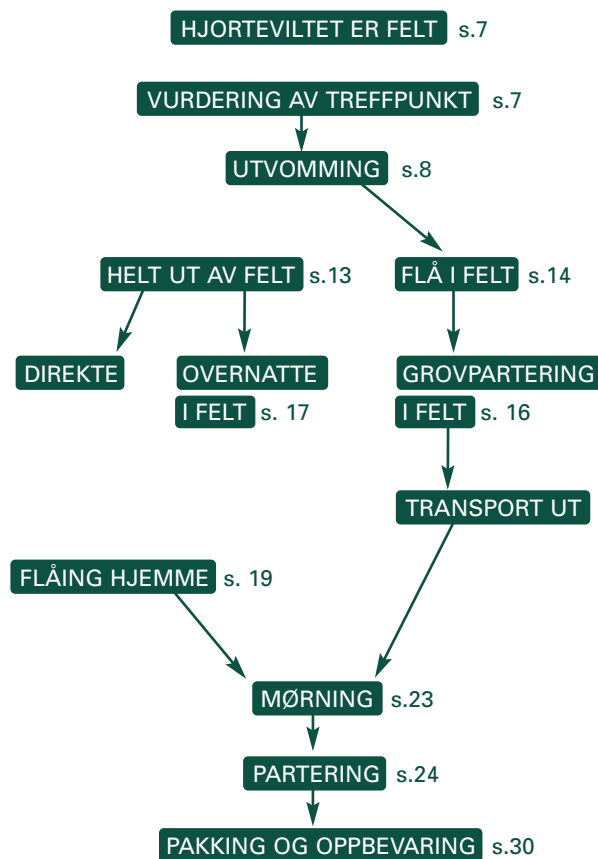
Norsk Hjortesenter, daglig leder

Tor Punsvik

Fylkesmannen i Vest-Agder, viltforvalter

”Veier til kjøkkenet - innholdsfortegnelse”

- **Ulike jaktarenaer** - utfordringer og forutsetninger s.4
- **Offentlige forskrifter** om behandling av viltkjøtt for omsetning s.5
- **Hva bør være med i sekken?** s.6



- **Anbefalte kilder** (nettsteder, litteratur)

Ulike jaktarenaer - utfordringer og forutsetninger

Norge er et mangfoldig land, og våre fire hjorteviltarter har dels overlappende og dels sterkt avvikende leveområder. Når det felte hjortevilt skal håndteres vil rådyret eller hjorten felt på innmarka kunne by andre utfordringer enn villreinen felt i fjellheimen.

Grunnprinsippene for bevaring og foredling av de ulike artene er stort sett de samme. Så om de valgte illustrasjoner ofte gjenspeiler den felte elgen, vil vi underveis beskrive avvik som krever andre rutiner



"Et godt måltid er mye mer enn ernæring!"

Offentlige forskrifter om behandling av viltkjøtt for omsetning

Når viltet er felt er det viktig at jegeren gjør en vurdering av hvorvidt dyret er friskt eller ikke. For omsetning av kjøtt gjennom salg finnes egne regler, men hygienereglene er like aktuelle for de som skal spise det selv. Mange vegrer seg for å spise hjorteviltkjøtt fordi de har fått servert noe som har vært dårlig håndtert. Tenk deg hva en bukk eller okse i brunst, som har veltet seg i sølegropa si, har av potensiell forurensning

De viktigste momentene jegeren her bør huske før jakt er:

- Ikke-kontrollert slakt kan bare bearbeides i private kjøkken og lignende
- Alt viltkjøtt til ordinært frambud skal være kontrollert og stemplet. Omsetning og videre bearbeiding av slikt kjøtt kan skje i godkjente bedrifter. Det gjelder også kjøtt som skal returneres til jeger.
- Kjøttet må stamme fra lovlig felt vilt, som også kan omfatte trafikkskadd vilt.
- Ved kontroll skal hjorteviltet maksimalt være oppdelt i åtte deler. Nyrer, hjerte, lunger, lever og milt skal følge slaktet.
- Slaktet skal ikke renskjæres for skader, blødninger, sår m.m. som ikke kan føres tilbake til skuddet, og som kan ha betydning for kontrollen før etter at denne er gjennomført.

Hva bør være med i sekken?

Hygiene ved håndtering av det felte dyret er av største betydning, og det er ikke så mye som skal til for å fremme uønsket bakterievekst. Det er derfor viktig å unngå forurensning i form av jord, urin, galle, vom- og tarminnhold på kjøttet og i bukhulen. En god og skarp *jaktkniv* er obligatorisk, men egne *buksprettre* foretrekkes av en del. En liten *taustump* til å feste beinet til elgen ved vomming, koble en hund eller dra dyret ut av terrenget med er det også lurt å ha med. Skal dyret dras må man huske tau til dette. *Plastposer* er nyttige når innmat skal sikres, og *tørkerull* er velegna til å tørke bort eventuelle forurensninger med. En lett *presenning* kommer til nytte om dyret skal flås liggende på skinnen, eller for å bevare skinnen når dyr må trekkes ut av terrenget. *Buntband* eller *strips* som de også kalles er alle tiders til å avstenge spiserør og tarm for å hindre forurensning av buk- og brysthule. *Gummihansker* eller *engangshansker* bør vurderes hvis du har sår eller infeksjoner på hendene. Du må selv velge annet utstyr, og noen tar gjerne med seg våtservietter og albugamasjer.

Sjekkliste:

- Jaktkniv.
- Et bryne (viktig ved flåing og partering i felt)
- Tau til å binde opp dyret og transport ut
- Bæreposer / brødposer
- Tørkerull
- En lett presenning (greit å ha ved flåing og partering i felt)
- Buntband/ strips

Hjorteviltet er felt

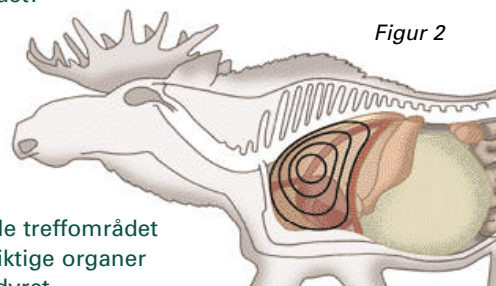
Først: tenk på viltet som mat før du begynner å arbeide med det – kjøtt pakket i skinn.

Det første du gjør er å forvise deg om at dyret er dødt. Eventuelt fangstskudd rettes mot dyrets hjerne/nakke. Når et dyr er felt begynner en relativ lang prosess med å forberede "råvaren" til tallerkenen. Det er en balansegang mellom det å hindre at kjøttet bederves ved forråtning, og en kontrollert modning.

Vurdering av treffpunkt

Hvor sitter skuddet? –

er det et vanlig treff i brystregionen kan man begynne forberedelsene til vomming. *Figur 2*, til høyre viser hvor det optimale treffområdet er og hvordan viktige organer fordeler seg på dyret.



Stikking?

Det er tre forutsetninger som må være til stede for at stikking skal ha noen effekt:

- Dyret må være truffet slik at blodet ikke renner ut av seg selv, dvs. i hode, hals eller høyt i rygg.
- Man må være rask til å foreta stikkingen – det må fremdeles være tilstrekkelig trykk i blodårene, og hjertet skal helst slå.
- Man må lage hull i hovedpulsåren. Denne finnes lettest på halsen der hvor luftrør, spiserør og hovedpulsåren går inn i brysthulen (stikkhullet).

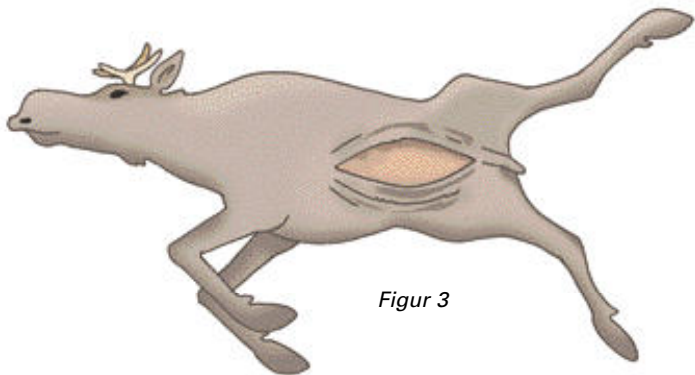
Er man i tvil så la stikkingen være. Kvaliteten påvirkes i liten grad av dette og faren for å forurense slaktet øker for hvert hull det påføres.

Vomming

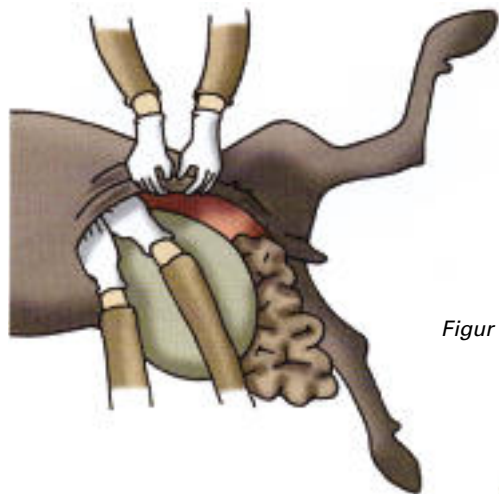
Det er om å gjøre å fjerne det som er fullt av bakterier, eller som kan gi grobunn for bakterievekst. Altså må vom, tarm og blod ut av buk- og brysthulen.

Vomming av alle hjorteviltartene våre foregår på samme måte. Det er imidlertid mer "strev" med en elg enn et rådyr. For alle gjelder det at dyret *bør ligge på sin høyre side, som på (Figur 3)* under. Dette er fordi vomma ligger på dyrets venstre side og levra på dyrets høyre side. Vi kan kalle dette "høyre-regelen". Er du aleine kan større hjortevilt med fordel bindes opp i det venstre bakbenet til nærmeste tre/buske. Er dere flere er det fint om noen holder ben, mens andre drar bukskinnet til sides etter buksprettingen, slik at "vommeren" får bedre arbeidsvilkår.

Dyret bør vommes innen ca. 2 timer etter det er skutt. Dette er imidlertid ingen absolutt regel. Tiden er blant annet avhengig av temperatur og særlig hvor skuddet er plassert. Er dyret skutt i mage og/eller tarm bør det ikke ligge lenge før det åpnes. Hvis det er misfarging på nyrefett og øvrig innvolls fett (ofte svakt grønt/blått), er det fare for at dyret ikke lenger er egnet som menneskeføde.



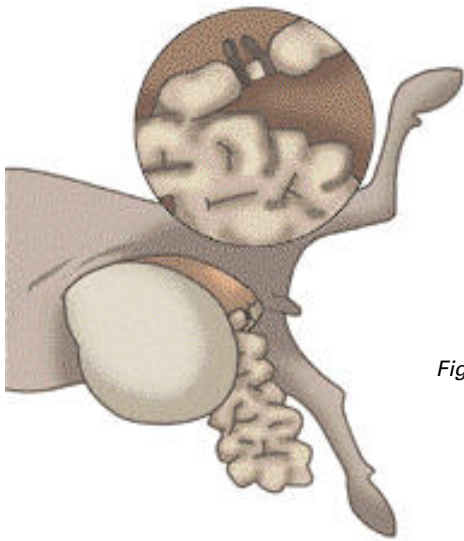
Figur 3



Figur 4

Slik vommer du;

- Har dyret jur med melk, så forsøk å skjære det vekk uten å snitte i det. Da slipper du surmelk på slaktet. Er det et hanndyr i brunst, kan det være fint å skjære vekk den skitne pelsen under buken, slik at ikke urin klines på kjøttet. Kjønnorganer og testikler kan du ellers la sitte på til seinere.
- Dyret bør ligge på rygg. Åpne buken med kniv /bukåpner eller dertil egnet redskap. Unngå hull på vomma. Du skal gjennom skinnet, bukveggen (tynt muskelag) og en bukhinne. Under her ligger vomma, som det ikke skal gå hull på. Noen starter forfra, men det er like greit å starte bakfra og åpne mot brystbeinet. To fingre holdes mellom knivspissen og vomma, og slik at hele knivseggen vender opp. Da er det ikke så lett å skjære feil.
- Legg dyret deretter på dets høyre side. (Figur 3) Stikk hendene inn langs bukhulens venstre side og opp mot ryggen og begynn å løsne vomma. Start ved milten som ligger ganske langt opp mot ryggen. På større hjortevilt må du "jobbe" litt. (Figur 4)

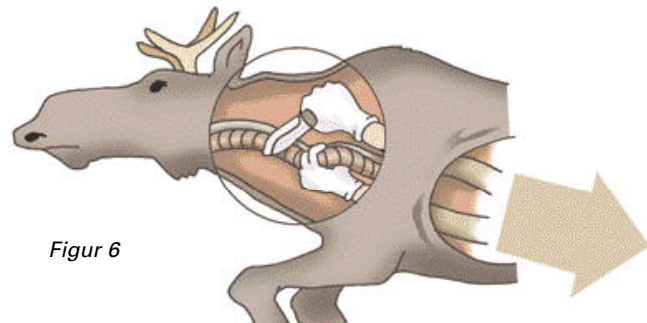


Figur 5

- Fra nettmagen går matrøret inn gjennom mellomgulvet. Finn dette ved å lete langs vomma og frigjør det slik at du kan feste to strips med noen centimeters mellomrom. Gjør dette uten å ta hull på mellomgulvet.
- Kapp røret mellom stripsene, men slik at det stadig er litt lengde inn til stripsene, og at de ikke løsner. Nå har du sikret at det ikke kommer ut vominnhold ut av noen naturlig åpning.
- Hold grepet i røret du har kappet (på vomsiden) mens du løsner vomma fra levra. Bruk kniven og kapp helt inne ved levra. Det kan da komme en del blod. Kapper du for langt fra vil du kappe over gallegangene og gallevæske vil komme ut.
- Løsne nå der vomma sitter fast i ryggen og ta ut vom og tarm. Eneste feste vil nå være i endetarmen. Før frem og forbi tenkt kapestedet så mye av tarminnholdet som mulig. Sett stripes eller knute på etter å ha kappet den. Gjør dette helt bak før den går inn i bekkenet. (Fig. 5)
- Foran mellomgulvet (som ennå er inntakt hvis det ikke er ødelagt av skuddet) ligger hjerte og lunger igjen. Hvis dyret er vomskutt og du snart skal til gårds, kan du vente med å åpne mellomgulvet for å unngå forurensning.

- Skal du slakte dyret på plassen eller det skal ligge lenge før transport åpnes mellomgulvet med et snitt der mellomgulvet er festet mot ribbene. Legg deretter dyret slik at eventuelt blod renner ut av brysthulen. Hjerte og lunger kan sammen med lever og matrør henge i slaktet til du kommer hjem, forutsatt at det skjer samme dag.
- Skal du flå på plassen åpner du mellomgulvet. Deretter snitter du fra hake til halsgrop, eller motsatt. Ta rundt spiserør og matrør og frigjør dette ned til halsgropen hvor det går inn i brysthulen. Kapp rundt slik at det frigjøres i hullet, og kapp så foran strupehodet. Før armene inn i brysthulen fra buksiden og dra i hjerte, lunge og spiserør. På større vilt må du huske å løsne i ryggen hvor hovedpulsåra går og før du drar ut.

Hvis du vil ta ut hjerte og lunger uten å åpne halsen kan du løsne matrør og luftrør i halsen fra brysthulen, som vist på figur 6 under. Det kan komme litt matrester ut av matrøret, men som regel svært lite.



Figur 6

- Urinblæra og endetarmen tas også ut hvis du skal slakte på plassen, eller hvis dyret ikke tas hjem samme dag som det er skutt. Dette er den såkalte "sotingen".
- Nyrerne kan du la henge på til du kommer hjem. De skal ikke dras av. Da unngår du å fjerne en beskyttende hinne over indrefiletten. Hovedpulsåren sitter langs ryggen i brysthulen og bør heller ikke dras løs. Det gjøres etter at slaktet er rengjort og nedkjølt.

Merk ved vomming:

- Ikke åpne i halsen eller ta ut "utstyret bak" ("sote") i felt hvis du ikke skal slakte på plassen!
- La nyrene henge i. Da vil den beskyttende hinnen og fettlaget ligge og verne indrefiletten til slaktet henger på gården!
- Tenk på hygienene hvis dyret er vomskutt. Vask hender og kniv slik at ikke ødeleggelsene blir større enn de allerede er. Bruk gjerne tørkerull.
- Ikke åpne mellomgulv hvis dyret er vomskutt hvis du ikke må. Da har slaktet i det minste et rent "rom".
- Er dyret vomskutt kan du tørke forsiktig med tørkepapir for å få ut det verste. Du kan også bruke rent vann å skylle forsiktig ut med.

Dyret er nå klar for transport ut i hel tilstand eller klar for videre bearbeiding og slaktning om man må gjøre dette på plassen.

Ivaretagelse av indre organer og tunge – potensiell bruksverdi

Hjerte, lever og nyrer er det vanlig at jegerne tar hånd om, og det er lurt å ha noen plastposer i sekken. Lungene kan også nyttes, og er topp hundemat som med fordel kan følge med hjem. Hjertet kan brukes fra dyr i alle aldre. Lever og nyrer bør man bare brukes fra kalver og 1-2 åringer, da eldre dyr gjerne har for høye konsentrasjoner av det giftige metallet kadmium og frarådes som menneskemat. Tunga er en godbit som bør tas vare på, og som bør tas ut med en gang hvis dyret skal dras. Flå av skinnen under haka og snitt langs underkjevessiden på innsiden av beinet. Ta tunga der du har snittet og trekk den utover. Den henger igjen framme i underkjeven, og kuttes med varsomhet for å unngå at tungespissen ryker. Trekk tunga ut og kapp den ned mot svelget.

Transport av hele slakt (uflådd)

Ved transport av hele dyr bør du passe på å lage så få åpninger i skinnen som mulig. Dette for å unngå å forurense kjøttet. Hjerte, lunger, spise- og luftrør tas ut uten å åpne i halsen, eventuelt at de henger i slaktet til du kommer hjem. Endetarm og urinrør kan også ligge urørt til du kommer hjem med slaktet.

Altså: Kun åpne i buken og ta ut bukhuleorganene, unntatt leveren, ved transport av hele dyr. Resten kan du gjøre hjemme.



Figur 7

Er dyret av en størrelse som gjør det mulig å bære det ut helt, så er det ulike bæremåter å anbefale. Skal dyret trekkes ut av terrenget, anbefales å feste et tau i frambeina og underkjeven, eventuelt bare i underkjeve. Tauet tres gjennom underkjeven ved å stikke kniven fra undersiden og opp under tunga. Deretter er det enkelt å gjøre et halvstikk rundt hele mulen. Du kan også lage en enkel grime. Tauet bør være om lag 1 cm. tykt eller mer for å være godt å holde i. Kan forparten av dyret løftes litt opp fra bakken, så er det utrolig hvor store dyr det er mulig å trekke ut. Ved å lage tverrstokker som festes i tauet kan du skyve i stedet for å dra, og smertefull ryggverk kan unngås. Det er en stor fordel om dyret "sys" igjen med lange skoreimer eller lignende, slik at ikke jord og forurensning kommer inn i bukhulen under frakt over stokk og stein. Presenning kan også komme til nytte om en ønsker å ta vare på skinn.

Det finnes også mange andre teknikker for å få slaktet ut fra skog og fjell. Den såkalte *ryggsekkmetoden* (*eskimometode*) er effektiv på dyr som kan bæres av en person. Fram- og bakbein festes da sammen på hver side. Hele slaktet bæres så på ryggen. Det er en fordel å kappe av hodet på dyret slik at det ikke slenger frem og tilbake når du går.

Transport av parterte dyr

Flåing i felt

Når dyret må bæres ut av terrenget og det er for stort til å ta i "et stykke", må du dele det opp. Det vanlige er at det flås først for deretter å bli grovpartert.

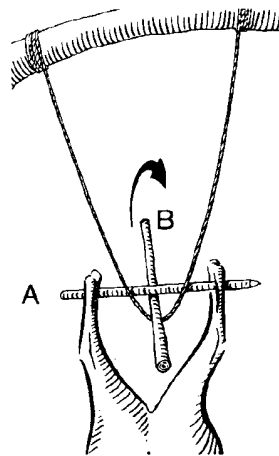
Når du pakker sekken hjemme før jakta så vet du som regel om du kan bli nødt til å flå i terrenget ved eventuell felling. Ting som er greit å ha med da er;

- Skarp kniv, gjerne to
- Bryne / slipestål
- Tørkerull
- Sjøppelsekker
- Tau
- Liten sag
- Laken

Legg forholdene så bra til rette som mulig for å få et rent og delikat slakt!

Er du i skogen (og du har husket et kraftig tau) kan dyret heises opp i en kraftig grein (som vist på *figur 8* under) eller du kan lage et enkelt stativ av trestokker. Da flår du dyret på samme måte som hjemme (se "flåing hjemme" s. 17).

Hvis dyret må ligge på bakken så forsøk å trekke det til en egnet plass (hvis dyret lar seg flytte). Dyret skal flås med sitt eget skinn som underlag, og hode og klauver bør sitte fast mens du flår. Det blir litt trangere å jobbe, men en sikrer seg mot at slaktet glir av og tilgrises. Til slutt kapper du leddene i bein og hode på vanlig vis, og har disse som "anker" på det utstrakte skinn når grovparteringen skal foretas.



Figur 8

Grovpartering i felt

Nå er dyret flådd og ligger på sitt eget skinn. Da er det tid for grovpartering. På et vanlig hjortevilt veier hver bog omtrent 10 % av slaktet, hvert lår omtrent 20 % og rygg, hals og sider omtrent 40 %. For den senere behandlingen og mørningen er det om å gjøre å ikke dele slaktet opp i flere deler enn nødvendig.

Slik gjør du;

- Når *bogene* skal kappes så trekk de rett ut til siden og gjør et snitt i armhulen. Det åpner seg et større rom under bogbladet. Husk at hjortevilt ikke har kragebein som oss. Snitt så foran og bak bogbladet opp mot ryggen. Sørg for å få med hele bogbladet (bogfjåla) med et jevnt og ikke hakkete snitt ut til siden.
- Ta ut *indrefiletene*. Husk å ta med delen som går inn i låret. Start i forkant av bekkensømmen. Med forsiktig knivbruk arbeider du deg bakfra og framover på slaktet. Du kan enten ta filetene helt løs, eller la de sitte festet i den fremre halvdelene. Du har nå gjort plass for å kappe av lårene.
- Etter at bakre halvdel av *indrefiletene* er løsnet, del av begge lårene ved å skjære gjennom ryggspylen i ledd nr. 2 bakfra når du ser inn i korsryggen på dyret. Du kommer da akkurat i forkant av hoftebeinet (nøkkelbeinet) på begge sider. Hele snittet kan gjøres med kniv, eventuelt kan du bruke sag akkurat i ryggspylen. Deretter kan du dele "lårstuvnen" i to ved å splitte bekkenbeinet i sømmen, og bak, midt etter halen og ryggspylen.
- Kapp av hals/nakke (her er det greit med en liten sag).
- Du har nå delt dyret i 5 eller 6 deler (avhengig av om du valgte å dele lårene).

Det er en fordel å få en tørr hane på kjøttet før pakking hvis du kan. De ulike delene kan legges på medbrakte plastsekker, på rent fjell eller henge i et tre til det skal pakkes i sekken. I stedet for å pakke kjøttet i plast kan du bruke et laken å legge rundt kjøttet.

Er det en liten rein, eller hjort, du skal bære hjem i ryggsekken, så begynner du med å legge skroget i sekken. Så fyller du på med resten inni skroget. Slik utnyttes plassen i sekken best. Det er viktig å kappe nakken slik at den ikke blir i veien nederst i sekken.

Husk på at det er bedre å gå to turer enn å bære for tungt!

Overnatting i felt

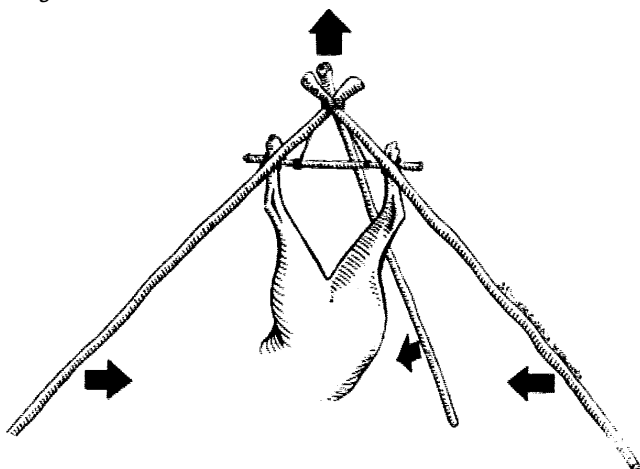
Noen ganger må du la slaktet ligge igjen i felt. Særlig gjelder dette reinsjegere. Dette er ikke ideelt, men heller ikke noe stort problem. Kravet til god utvømming og riktig slaktehygiene er viktig, og slakteposer til å holde fluer og fugl unna slaktet er en fordel. Når du skal forberede slaktet på "overnatting" må du ta ut alle indre organer, også urinblære, endetarm, spiserør og luftrør. Overnatting ute skjer som regel alltid med skinnen på. Det er to grunner til det; for å unngå at kjøttet kjøles ned for fort (når det er kaldt ute) og for å beskytte kjøttet mot ytre forurensning. Skinnen er innpakningen! Legg aldri et slakt på myr. Myrmosen vil holde på varmen fra dyret og kjøttet kan bli skjemt. Legg slaktet på rygg slik at minst mulig av skrotten er i kontakt med bakken. Støtt opp med stokker og bind med tau. Dette er ekstra viktige om høsten før snøen er kommet og kulda har satt inn, men gjelder også vinterstid!

Det er viktig å legge lårene til hver side slik at de ikke hviler mot hverandre. Selv med kuldegrader vil man kunne ødelegge kjøtt hvis man legger en elg med lårene sammen. Her er det stor kjøttfylde som skal nedkjøles. På store okser skal du også sette et snitt i nakken. Snittet gjøres midt i nakken og på langs, helt inn til nakkevirvlene. Har du truffet riktig vil du se en tjukk gul sene – du deler midt i denne. I åpningen som blir i nakken kan man få inn hele hånden. En presenning kan være greit å ha hvis det regner. Denne kan settes over slaktet i trær eller stokker man har laget. Den vil også virke skremmende på eventuelle åtseletere.

For å unngå at slaktet blir spist på av "andre" kan man legge et klesplagg, eller aller helst spenne opp merkeband på og rundt dyret. Den berømte patronhylsen kan du ta med deg hjem! Særlig viktig er det å huske på åtseletere i fjellet. Ravn kommer ofte allerede før oppsynet!

Du kan også henge opp dyret ved hjelp av stokker eller trær slik man gjør når man må flå i felt. Fordelen med dette er at musklene strekkes og man får bedre betingelser for mørere kjøtt. *Figur 9* under viser en aktuelle framgangsmåte.

Figur 9

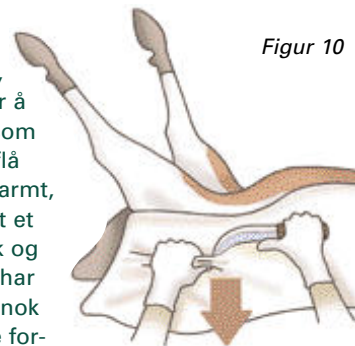


Det er flere muligheter for å oppbevare kjøttet over natten – og over flere dager hvis dette er nødvendig. Du kan legge slaktet i ei snøfonn, ure det ned, eller senke det i vann. Felles for alle disse metodene er at du ikke flår dyret, men bare fjerner indre organer og "soter". Legger du slaktet i vann er det vanlig å legge stein i buken på dyret. Hele dyret senkes da under vann. Fordelen med å senke det i vann er; Ingen fluer, ingen ravn, det kan ligge i flere dager (vanntemperaturen i fjellvann er ofte 4-8 grader C), og eventuell varme er ikke noe problem. Ulempene er for rask nedkjøling, redusert holdbarhet og at slaktet blir "vått" å jobbe med seinere.

Ved å ure ned slaktet i en steinrøys oppnår man; ingen ravn, tørt og fint og bra for mörning. Ulempene er at fluer og smågnagere kan komme til, og at slaktet ikke kan ligge lenge dersom det er varmt i været. (det hjelper om du bruker ur som ligger mye i skyggen). Det er dessuten en del jobb.

Flåing hjemme

Slaktet kan gjerne mørre med skinnen på, men mange foretrekker å få skinnen av så tidlig som mulig. Det er lettest å flå mens slaktet ennå er varmt, men det er likevel mest et spørsmål om flåteknikk og hvilke hjelpemidler en har til rådighet. Det finnes nok av flotte kniver til dette formål, men det er først og fremst ved hjelp av knyttnevene dyret bør flås (*Figur 10*).



Figur 10

Det er vanlig å begynne flåingen ved å snitte seg inn i bakbeina nedenfor skanken og fortsette med et snitt på innsida av låret fram mot skrittet. Skinnen flås ned på begge lårene. Bakbeina kappes i leddet på "leggen" som vist på bilde under (*Fig 11 og 12*).



Figur 11

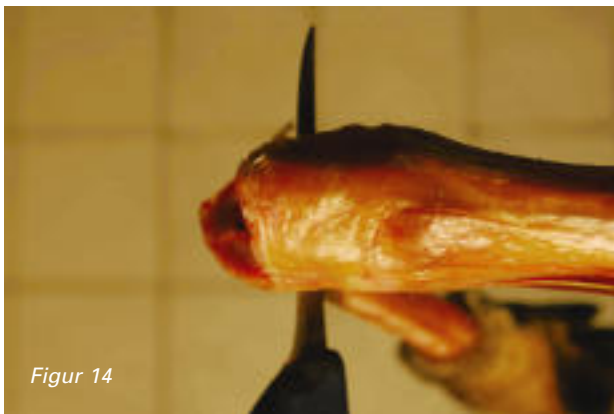


Fig ur12

Brekk beinet bakover når senene i leddet er skåret over. Det anbefales å la skinnet sitte festet til beinet etter at beinet er kappet. Du har da et anker når skinnet skal strekkes av, eller om du skal bruke en eller annen trekkordning for å få skinnet av. Tilsvarende framgangsmåte nyttes på begge frambeina, og snittet på innsida legges over brystet. Frambeina kappes i leddet som vist i bilde under (Figur 13 og 14).



Figur 13



Figur 14

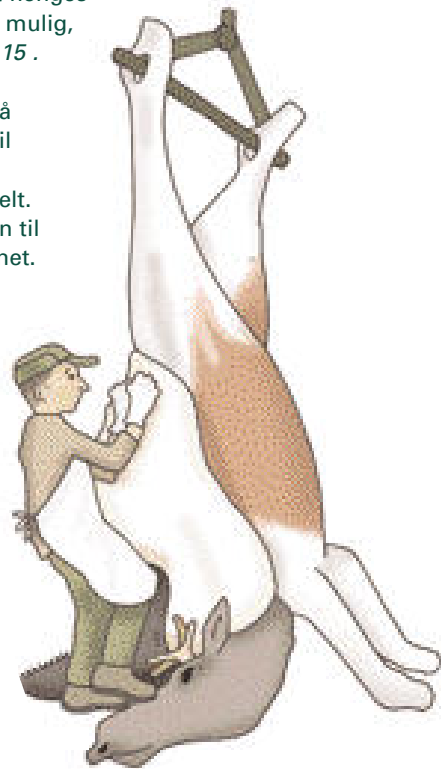
Skinnet flås ned på begge beina også her. Deretter legges et snitt fra strupen, langs midten, helt bak i skrittet til vi møter snittet fra lårene. Dette gjøres mens dyret ligger i benk eller på bakken. Under selve flåingen vil

det være en fordel å henge dyret etter fram- eller bakbeina. Vær oppmerksom på at skinnet kan dra med seg kjøtt på utsatte steder når det trekkes av. Dette gjelder særlig slagsidene (rulleskinnet), i korsryggen og festet for bankekjøttet (ytterlåret), og her må du holde mot og følge litt ekstra med.

Er dyret allerede utvommet, vil snittet bare måtte lages fram til brystbeinet. Så må du flå ned på sidene av brystet, og et lite stykke ned langs ribbene. Flåingen foregår hele tiden ved at du løsner litt på skinnet ved hjelp av kniven, og at du deretter holder fast i skinnet med venstre hånd og presser høyre knyttneve eller albuen mellom skinnet og kjøttet. Når vi har løsnet skinnet slik, kan slaktet henges opp dersom det er mulig, som vist på Figur 15 .

Er skinnet løsnet på de rette stedene, vil resten av arbeidet nå være svært enkelt. Begrens knivbruken til løsning av halebeinet.

Hodet skjæres enklest av ved å skjære fra undersiden rett bak underkjeven. Du vil da lett se åpningen i det øverste leddet, mellom hodet og den karakteristiske "sommerfuglvirvelen". Brekk hodet bakover etter hvert som du skjærer, og ta deg god tid.



Figur 15

Rensing av skuddskader

Når skinnet er tatt av er det tid til å rense eventuelle skuddsår. Skuddets inngangs- og utgangsteder vil alltid bli noe forurenset fordi smuss og bakterier, hud og pelsrester føres inn, og spres i dyret med prosjektilet. I tillegg oppstår det gjerne blødninger i forbindelse med skuddsåret som kan bidra til å spre forurensningen ytterligere. Skjær bort levret blod og kjøtt med skuddskader og eventuelle forurensninger med god margin. Det er også viktig at det er fri lufttilgang på de skuddskadede stedene slik at kjøttet her blir så tørt som mulig. Skal dyret henge med skinnet på og det er truffet i vom eller buk, så skjær bort rikelig der hvor forurensningen sitter.

Slaktehygiene – bruk av vann

Vær forsiktig ved bruk av vann på slaktet! Vannet er i seg sjøl en smittekilde, som kan inneholde mye bakterier. Slaktet kan se penere ut, men bakteriene er spredd over et større område og har nå fått glimrende vekstforhold. Skal man anvende vann må det ikke brukes med mye trykk. Dette vil gjøre at man presser bakterier og dritt til steder som før var rene. Bruk sakte rennende vann og helst lunkent. Bruker du kaldt, rennende vann vil du kunne oppleve at skroten avkjøles for mye og for fort. Den gode tørkehinnen som slaktets egenvarme lager vil vi ikke få. Dette gjelder selvfølgelig først og fremst for små dyr. Det er ofte best å bruke papir eller håndklær til å tørke med, og kniven til å skjære bort forurensninger med. Vær forsiktig med å bruke mye makt på filla når du tørker slik at du ikke gnir forurensningene inn i kjøttet. Altså; hovedsaken er å få innsiden av slaktet tørt. Tørt miljø er ikke gunstig for bakterier. Men du kan oppnå en tørr innside også med bruk av vann!

Fluer på slaktet

Mildt og fuktig høstvær gir flue gode forhold for egglegging på eksponerte slakt. Forråtnelse vil ofte skje der flue har lagt eggene først, så skjær gjerne vekk dette. Slakteposer er igjen gode å ha, men fluer kan legge egg gjennom posen om slaktet hviler inntil det. Den åpne halsen er særlig sårbar.

Mørning av kjøttet

En forutsetning for en god råvare på kjøkkenet er en god mørning. Den eneste måten å "redde" dårlig mørnet kjøtt på er å tilberede det ved langtids steking på lav temperatur, eller langkoking. Det er viktig at kjøttet ikke kjøles ned for mye før dødsstivheten inntre (fra 2 til 12 timer etter felling). Dødsstivhet er ikke en sammentrekning av muskler, men at de stivner i den posisjonen de befinner seg i. Under dødsstivheten er kjøttet veldig seigt. Nedkjøles slaktet for mye før dødsstivhet inntre vil muskulaturen trekke seg kraftig sammen og det oppstår såkalt kuldeforkortelse. Problemet med dette er at kjøttet for alltid vil være seigt, uansett hvor lenge det henger. Evnen til å binde vann reduseres også.

Kjøttet fra et nyskutt hjortevilt vil være ganske mørt, noe jegere opplever når de spiser indrefiletten på jakta. Det er imidlertid mye å gå på i forhold til mørheten på kjøttet. Modningen er en prosess som normalt trenger lang tid. Når kjøttet modnes, vil det bli mørt, og det dannes aromastoffer som forbedrer smaken noe. Modningsprosessen opphører like under 0 grader, så det skjer ingen mørning i frysen. Mørningsenzymene ødelegges imidlertid ikke ved frysing, og trer i kraft igjen også etter opptining, men kjøttet taper noe av sin kvalitet ved frysing og opptining. Det er derfor å anbefale at kjøtt mørnes tilstrekkelig, og i størst mulig enheter før partering og frysing.

For å gjøre det enklere å huske på hvor lenge slaktet bør mørne nyttes gjerne begrepet døgngrader som er antall døgn multiplisert med gjennomsnittstemperaturen i omgivelsene. Den gunstigste mørningstemperaturen er 8 °C fordi salmonellabakterier ikke utvikles ved lavere temperaturer, samtidig som temperaturen er høy nok for en gunstig mørningsprosess. En grei regel er at slaktet bør ikke nedkjøles under 10 °C de første 10 timer. Fuktige omgivelser vanskeliggjør en god mørning, Et oppstykket eller forringet slakt skaper også andre utfordringer, og mørningstida vil i slike tilfeller måtte reduseres.

Oppdeling

Indrefiletene forutsettes tatt ut før øvrig oppdeling skjer, jfr. side 15.

Fotografiet (Fig 16) viser hvordan et anbefalt sluttresultat bør se ut, det er viktig å ta seg god tid og vise varsomhet for å komme hit.

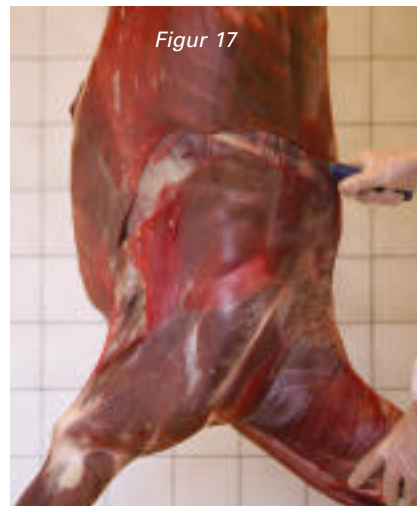
disse ender oppe mot låret. De løsnes bare om lag 1/3 framover, og akkurat slik at de er trukket ut av bekkenet. Filetene kan tas ut om ønskelig. Deretter deler du lårene fra hverandre i skrittet. Unge dyr har en lett gjennomskjærbar bruskeforbindelse mellom bekkenbeina som kan skjæres med kniv. På voksne dyr kan det være like greit å bruke en liten sag, men for ikke å skade indrefiletene så sag utover.



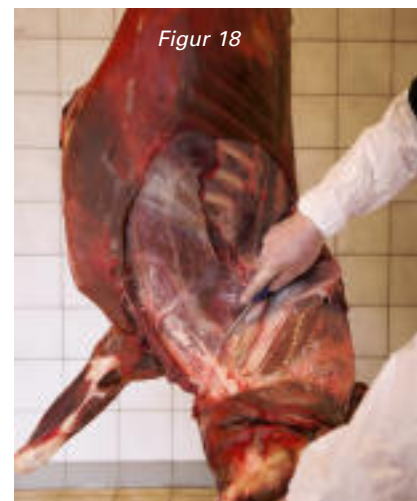
Figur 16

Når bogen løsnes er det viktig å få med seg alt som hører bogen til, ved å treffe riktig den lomma som er mellom bog og ribbe. Kun i ytterkantene er bogen festet, og riktig treff gir kun en liten åpen flate der musklene er bundet til bogbladene (Figur 17 og 18).

Lår deles også av ved hjelp av kniv. Først løsnes svangen der den er festet mot lårene, helt inn til låret og ned mot ytrefileten. Deretter løsnes indrefiletene der



Figur 17



Figur 18

1. Rygg
2. Ribbe
3. Bog
4. Nakke
5. Lår

Nå skal lårene skjæres.

Ved å følge med knivseggen langs hoftebeinets feste mot ryggraden (ovenfra ned når dyret ligger på rygg) vil det vise seg et lite hakk før du når mot ryggsiden.

Her stikkes kniven inn, og det er bare å følge brusken nøye (Figur 19).



Figur 19

Framover er det viktig å svinge kniven tilbake slik at ikke ytrefileten skjæres. Bakover er det bare å følge langsetter halebeinet. Dermed er lårene fri med minimale sårflater, og også svært velegna for speking om det er ønskelig (Figur 20).

Vi tar her lett på håndtering av ribbe, nakke og rygg. Ytrefiletene kan tas ut i sin helhet, eller ryggen kan deles i egne stykker etter at ribbeina er fjerna.

Skjæres ytrefiletene ut, så kan hinna på utsida fileteres av som skinnnet på en fisk. Ønskes svangene for seg, er det bare å skjære langs ribbeina fram til brystbeinet. Alternativt kan svangene sitte på ribba ved at det først lages et riss på utsiden av ribba og fram til halsgropa. Så nyttes saga til frigjøringen.

Anbefalt deling av lår



Figur 20

Finparteringen

Hele slaktet kan med fordel finparteres, men spesielt låret er verdt litt ekstra arbeid. Nøkkelen til suksess er å starte riktig. Noen velger å dele låret mens det henger, men vi anbefaler å la det ligge på benken. Det første du må gjøre er å skjære ut nøkkelbeinet. Deretter løsnes skanken, men bare i leddet. Musklene kappes ikke av. Mellom kuleleddet som ble blottlagt når nøkkelbeinet ble fjernet, og "skankeleddet" gjøres et snitt på innsida av låret og helt ned til beinet .

Lårbeinet som nå kommer til syne (Figur 21), frigjøres helt. Vi vil nå se at skanken fortsetter opp mellom de ulike musklene, men bare et lite stykke. Den kan derfor løsnes ved å følge hinna med en kniv, og med ett har du en **skanke (1)**, se (figur 24), med mange muligheter. Vi anbefaler ofte å speke den, men den kan også stekes. Det kjedeligste alternativet, og som altfor ofte blir valgt, er å renskjære den og kværne kjøttet. Samlingen av muskler vi nå har igjen, består av lårtunge, rundbiff, bankebiff, flatbiff og mørbrad.



Figur 21
Første snitt
i låret



Figur 22
Utbeinet lår
med skanke

På mindre hjortevilt vil det være et godt alternativ å bruke bog og lår hele. På større hjortevilt anbefales imidlertid å dele de ulike musklene fra hverandre som vist i (figur 23 og 24).

Fig 23. Lår før pussing

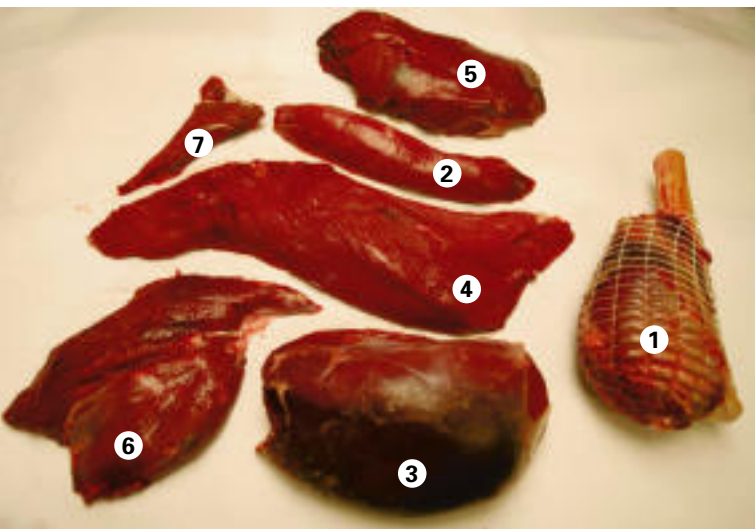


Fig 23. Lår etter pussing

Lårtunga (2) kan brukes til graving, roastbiff eller steik, men den regnes normalt som den seigeste av de større musklene i låret.

Rundbiffen (3) består av flere muskler, og nyttes ofte til stek. Den bør i så fall surres før steking.

Bankebiffen (4) fortjener også status som biff, men er litt spesiell. Muskelfibrene går nemlig diagonalt, og dersom du prøver å skjære biffstykker på vanlig måte, vil skuffelsen bli stor. Du vil da tygge på tvers av muskelfibrene, og det gjør at kjøttet kjennes seigt. Dette vil være lettere å se dersom du tar av alle hinner først. Det er da enklere å skjære riktig og på tvers av muskelfibrene. Bankebiffen har for øvrig en annen hake ved seg, den er nemlig svært variabel i tykkelse. Stekes den som et stykke, vil de tynneste delene bli gjennomstekt lenge før de tykkeste er ferdig. Den bør derfor dels i tre stykker. Dette ved at begge endene kappes og det tykkeste midtstykket brukes som biff. Kjøttet fra endene kan for eksempel nyttes til småsteik eller lignende.

Flatbiffen (5) er verdt sin vekt i gull, og består av to muskler i tillegg til lokket. Lokket fjernes før tilberedning, da dette vil bli seigere enn det øvrige. De to musklene som utgjør flatbiffen er ulike store, og det er den minste som er den møreste. De kan likevel henge sammen under tilberedning. Ønsker du å steke hele flatbiffen, er det mange som velger å surre kjøttet først. På større hjortevilt kan de med fordel avskilles, og tilberedes hver for seg.

Mørbrad (6) er som en juvel. Navnet sier det meste, og den er vel verdt å legge til side til de helt store anledninger.

De rester som nå er igjen av låret, blir normalt kvernet. Det er imidlertid enda en muskel som er for god til det. Den sitter litt anonymt til, men på større hjortevilt er den ikke til å overse. Vi har valgt å kalle den for **jegerbiff (7)**, ettersom vi ikke har kunnet finne noe annet norsk navn på den. Skal den fortjene biffstatus, er det imidlertid en betingelse at alle hinner skjæres bort først!

Pakking og oppbevaring

Innfrysing: Hvordan vi fryser ned kjøttet har større betydning enn folk flest tror. Dypfrysing dreper ikke nødvendigvis de skadelige mikroorganismene som måtte finnes, og fjerner heller ikke ulike typer forurensninger. Tvert imot, siden fuktighet i innpakning gjerne gir grobunn for bakterievekst ved opptining. Kjøttet skal fryses ned hurtigst mulig, så frysen bør være innstilt på maks. Kjøttet kan gjerne stå i kulda et døgn før innfrysing, og unngå å fryse for mye kjøtt på en gang. For å få et saftig kjøtt med optimalt vanninnhold bør musklene fryses ned så hele som mulig, og vent med bortskjæring av sener og hinner til like før tilberedning. Kjøttfarsen er særlig utsatt for fordampning, og har langt dårligere holdbarhet enn musklene, sjøl ved god innpakning. Riktig behandlet hjorteviltkjøtt består av 70 – 75 % vann, som kan dunste bort over tid om kjøttet ikke pakkes skikkelig.

Innpakking

Begynn med å pakke kjøttet i frysefolie. Bruk ikke vanlig aluminiumsfolie eller det som er ennå verre, plastfolie, som sprekker i frysen. Putt så kjøttpakken i en frysepose og sørg for å få ut mest mulig av lufta i posen. Sett så på en etikett som viser hva kjøttet består av, år og måned. Avslutt gjerne med ytterligere en fryspose, som også tømmes for luft før den knyttes. Et godt alternativ kan være tykke vakuumposer, og enkle vakuummaskiner er å få kjøpt.

Opptining

Den aller beste måten å tine kjøtt på er ved å gjøre det langsomt, i kjøleskap. Dermed unngås avrenning av kjøttssaft og dessuten foregår tining mer hygienisk. Om kjøttet må hurtigtines så anbefales at pose med innhold legges i rennende kaldt vann fra krana.

Gi kokken sjansen til å få et godt resultat!!!



Dere må nok ut på jakt neste år og!

Anbefalte kilder

- * Matportalen www.matportalen.no
- * "Hjort – fra hode til hale" – J.T. Solheim m.fl., Landbruksforlaget 2002
- * "Ålgen efter skottet", Lars Bengtsson, Devella forlag 2004
- * "Når viltet er skutt", Helge Hagen, oppdatert 2004, Naturforlaget

Foto: Johan Trygve Solheim, Sakillustrasjoner:
Lars Bengtsson, som er hentet fra;
"Älgen - efter skottet" © tilhører Devella forlag.
Humor tegninger: Oscar Jansen
Design & trykk: Bjorvand & Skarpodde
Mars 2005




Statskog

 **NORGES
SKOGEIERFORBUND**

Fylkesmannen i Vest-Agder
Miljøvernavdelingen

